

Il·lusió i perseverança

Daniel Orobítg
Director de Restauració
d'Auditgourmet Consulting, SL



Thau Sant Cugat és per mi una escola a la qual dec molt: valors, disciplina, esforç, treball, etc.

Vaig ser alumne de la primera promoció, la que inaugurava l'escola. Érem pocs, molt pocs. Els inicis sempre són durs, també per a les escoles. Comparíem algunes matèries entre cursos; érem tan pocs...

Recordo, que al setembre del 1996, tot celebrant la inauguració, vaig plantar un arbre, un dels que actualment presideixen l'entrada de l'escola. La nova escola, des de l'inici, va suposar una experiència diferent per mi, doncs jo no havia canviat mai d'escola des del parvulari. Tot i això, crec que m'hi vaig adaptar força bé. I van anar passant els anys, i els professors de Thau van anar fent de mi una persona cada vegada més disciplinada amb els estudis, tot i que aleshores ells no se n'adonessin, i és ara quan valoro molt les coses que em van ensenyar i la paciència que van tenir... Recordo un equip de professors força coordinat i unit.

Quan vaig deixar l'escola, els meus companys varen seguir al centre de Via Augusta de la mateixa Institució Cultural de CIC, fent batxillerat, però jo, per proximitat, vaig optar pel centre que em quedava a pocs metres de casa. Vaig començar a treballar al sector de l'hostaleria mentre cursava el batxillerat tecnològic. A poc a poc, m'adonava que m'agradava el sector. S'ha de dir, però, que per part de pare i mare ho porto a la sang o, si més no, és el que he vist quasi sempre. Al cap de poc temps, el meu pare em va ajudar a prendre una decisió força important a la meua vida: introduir-me a l'apassionant món de la restauració i l'hostalatge.

La seva experiència en la docència del sector em va ajudar a crear un pla per a la meua formació. Vaig començar a estudiar a l'actual ESHOB (Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona). Primer, el grau mitjà en servei de restaurant i bar i, mentre cursava segon, ho vaig combinar amb el primer curs que més tard m'acreditava com a *sommelier*, i en acabar aquests dos vaig cursar el Postgrau en gestió de restauració i hostaleria. Tot plegat, van ser quatre anys d'estudis molt intensos, ja que si els hagués fet l'un darrere l'altre hauria tardat un parell d'anys més.

Sempre he combinat els estudis d'hostaleria amb la feina, ja que crec que és la millor manera d'anar posant en pràctica els coneixements adquirits i poder convalidar les pràctiques que es necessiten. Durant l'estada a l'Escola d'Hostaleria, vaig treballar a diferents hotels i restaurants. Vaig provar, també, l'experiència de treballar a l'estranger anant a Anglaterra durant una temporada. Més tard, vaig exercir de *sommelier* i de cap de sala.

Va arribar un moment en què necessitava conèixer un altre tipus d'hostaleria i va ser quan vaig entrar a treballar a Fira de Barcelona, al Departament de Restauració. Va ser on vaig aprendre a treballar amb un altre volum; ja no es tractava de gestionar un sol restaurant, sinó diversos, desenes de cambrers,

volums de compra molt grans... Una gran experiència fins que se'm va plantejar l'oportunitat d'anar a treballar a fora, aquest cop, una mica més lluny. Amb menys de quinze dies vaig haver de prendre la decisió de marxar a treballar a la República Dominicana, on vaig estar treballant durant una temporada de cap de sala executiu. Un cop més, per mi una experiència d'allò més enriquidora.

Va ser a la tornada quan vaig decidir emprendre un camí que no ha estat el més fàcil, però sí molt emocionant: vaig conèixer la persona amb la que millor em podia entendre professionalment i vàrem decidir fundar Auditgourmet Consulting SL, empresa de la qual actualment sóc copropietari conjuntament amb en Pep Pujol. A Auditgourmet Consulting, ens dediquem a l'assessorament de tota empresa que es dediqui al món de l'hostaleria, hotels, restaurants, bars, botigues gourmet... Hem fet projectes per tot arreu: Marroc, Brasil, Madrid, Barcelona, Aragó, Illes Balears, etc.

Oferim un gran ventall de serveis creats per facilitar la gestió, el disseny i la creació de negocis d'hostaleria. No creiem, com la majoria d'assessors, que calgui elaborar informes extensos i que ningú no llegirà, sinó que creiem que cal posar-se en l'activitat del negoci i en la pell de l'empresari que gestiona el dia a dia amb esforç el seu establiment, tot oferint

proximitat i personalització a cada client. Pensem que no hem d'oblidar que un negoci és precisament això, la negació de l'oci, i cal ser constant, perseverant i professional per portar-lo a terme.

Després d'haver fet memòria d'ençà la meua estada a Thau Sant Cugat, crec que la meua trajectòria professional continua creixent, igual que l'arbre que vaig plantar a l'entrada de l'escola on em vaig fer gran i vaig aprendre durant una època molt important de la meua vida.

auditgourmet
c o n s u l t i n g